



INFORME DE RESULTADOS

Estudio sobre condiciones de competencia de la agroindustria de la leche en El Salvador

Junio de 2009

Superintendencia de Competencia

La competencia beneficia a los consumidores

Índice

- I. Objetivos del estudio**
- II. Caracterización general del sector – Cadena de valor**
- III. Descripción de las políticas públicas**
- IV. Análisis de la normativa**
- V. Mercados relevantes**
- VI. Evolución de precios**
- VII. Indicadores de concentración**
- VIII. Principales barreras a la entrada**
- IX. Principales actividades de integración horizontal**
- X. Principales hallazgos**
- XI. Recomendaciones**

I. Objetivos del estudio

- Realizar una caracterización económica de la agroindustria de la leche, analizando variables que inciden en la oferta y demanda: principales agentes económicos, evolución de precios, márgenes y otros aspectos relevantes.
- Identificar las principales barreras normativas, técnicas, económicas y comerciales a la competencia.
- Determinar los mercados relevantes y la existencia de poder de mercado y/o poder de compra de los participantes en el sector.
- Analizar el grado de concentración de los mercados relevantes considerados.
- Evaluar las políticas públicas y la legislación aplicable al sector y sus implicaciones para las condiciones de competencia.
- Recomendar acciones de política pública, de normativa o medidas necesarias para fortalecer y mejorar las condiciones de competencia del sector.

II. Caracterización general del sector

▪ Importancia del sector productor de leche (cifras 2008):

➤ Aporte de sectores al Producto Interno Bruto:

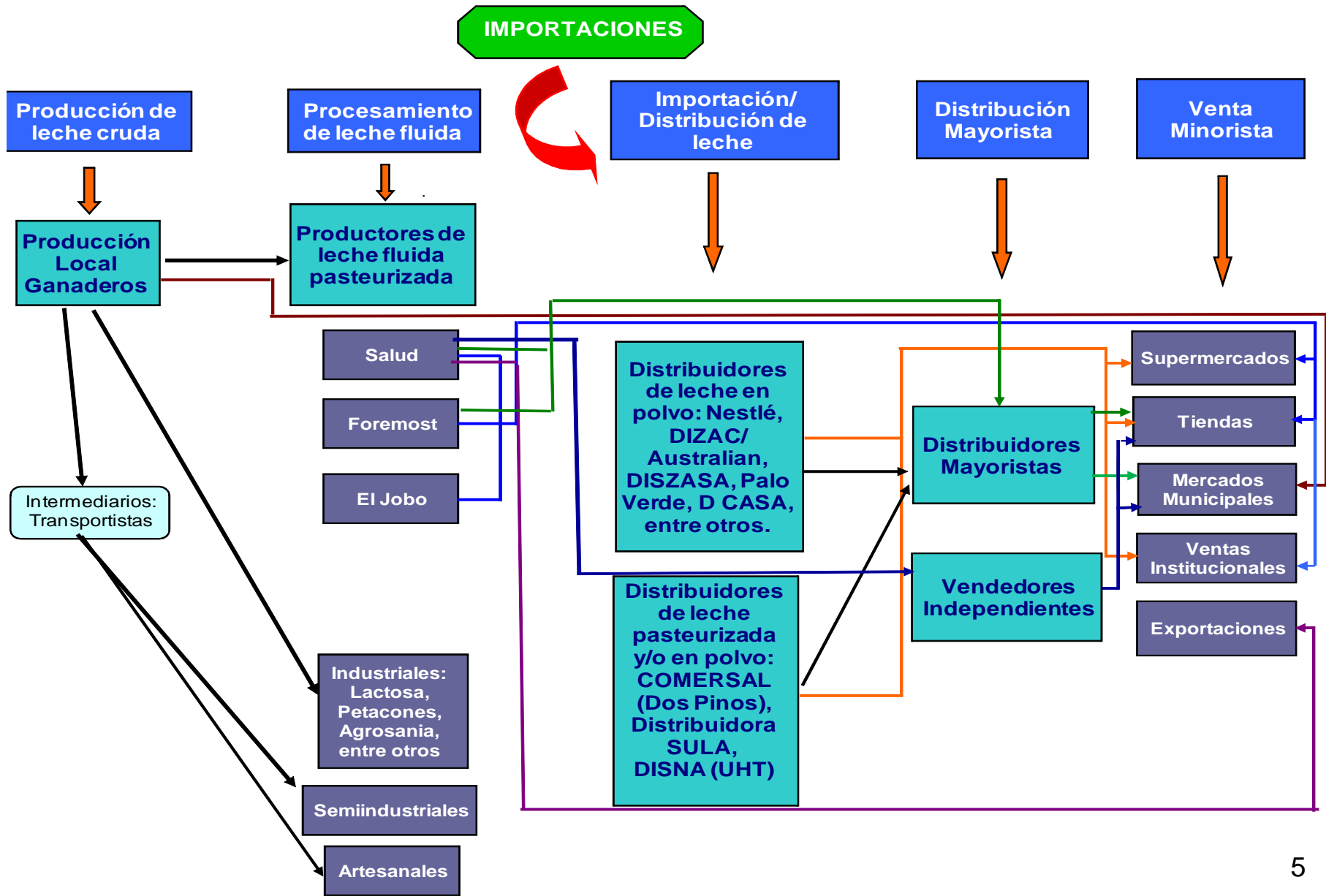
- La ganadería (incluye sector porcino) contribuye en un 2.33% del PIB.
- Lácteos, en general, aportan el 0.74% del PIB (2008).

➤ Importancia de la leche en el consumo de población:

- De acuerdo al Índice de Precios al Consumidor (IPC), la leche es el sexto alimento en importancia en el consumo de la población salvadoreña; representa un 1.3% del consumo total de bienes.
- El consumo por habitante (per-cápita) es el segundo más alto en Centroamérica, con 88 Kg. al año. En primer lugar está Costa Rica con 200 Kg. En tercer lugar se sitúa Honduras con 80 Kg.; mientras que Guatemala y Nicaragua con 35 kg y 12.8 Kg, respectivamente. (año 2007).

Esquema N° 1

CADENA DE VALOR DE LA PRODUCCION Y DISTRIBUCION DE LECHE EN EL SALVADOR



II. Caracterización general del sector

▪ Importancia del sector de leche (cifras 2008):

- Leche cruda: producción proveniente de ganadería. Aprox. 67,000 productores, generan 150,000 empleos.
 - Producción: 577.9 millones de litros.
 - Existencia de tres tipos de producción ganadera:
 - ✓ Tradicionales (30%);
 - ✓ Semi-tecnificados (67%); y
 - ✓ Tecnificados (3%).

- Leche pasteurizada (fluida):
 - Producida localmente: 36 millones de litros. Tres industrias de leche pasteurizada, con sus respectivas marcas:
 - ✓ Cooperativa Ganadera de Sonsonate (Leche Salud);
 - ✓ Empresas Lácteas Foremost (Foremost y Badenia)
 - ✓ Cooperativa Yutathui (El Jobo)

II. Caracterización general del sector

▪ Importancia del sector de leche (cifras 2008):

- Leche pasteurizada (fluida):
 - Importada: 6.9 millones de Kg.
 - Agentes económicos y marcas representadas:
 - COMERSAL (Dos Pinos)
 - DISNA (Parmalat)
 - DISULA (SULA)

- Leche en polvo:
 - En El Salvador no hay plantas productoras de leche en polvo.
 - Importada: 9.8 millones de Kg.

II. Caracterización general del sector

▪ Importancia del sector de leche (2004-2008):

➤ Importadores de leche en polvo, con sus respectivas marcas:

- Nestlé: NIDO
- Australian/DIZAC: Australian, Osteomilk
- DISZASA: Anchor
- Distribuidora Palo Verde: Río Grande
- D' CASA: COAST.
- COMERSAL: Dos Pinos
- DISULA: SULA

➤ Principales canales de distribución tanto para leche pasteurizada y en polvo: supermercados, mayoreo y tiendas.

II. Caracterización general del sector: Asociaciones

- PROLECHE (Asociación de Productores de Leche de El Salvador):
 - Presencia a nivel nacional. 130 Socios.
 - Desarrolla programas orientados a incremento de productividad.

- Otras Asociaciones:
 - ASILECHE (Asociación de Ganaderos e Industriales de la Leche): reúne a plantas industriales de lácteos y sus proveedores.
 - APPLE (Asociación de Plantas Procesadoras de Leche): reúne a plantas industriales de lácteos.

III. Descripción de las políticas públicas

▪ **Agenda ganadera (2000)**

Elaborada dentro de los lineamientos de la “Política Agropecuaria y Gestión Agraria Nacional 1999 – 2004”. Su objetivo general es impulsar la modernización del sector nacional para mejorar su capacidad de abastecer el mercado nacional de productos lácteos y de exportar penetrando en los mercados étnicos.

▪ **Plan de desarrollo ganadero (2003)**

Tiene como objetivo general mejorar la competitividad del conjunto de actores que participan en las actividades de producción, industrias y servicios afines, dentro de un marco de equidad y asegurando que en forma sistemática se mejora la calidad de los recursos naturales; para acceder una proporción creciente del mercado nacional y el de otros países.

▪ **Plan de Gobierno 2004-2009: País Seguro**

Entre las líneas de acción que plantea el programa se encuentra el fortalecimiento de los planes de desarrollo ganadero, a través de la capacitación, asistencia técnica, mejoramiento de la calidad, desarrollo de mercados y fomento de la asociatividad.

IV. Descripción de la normativa

▪ Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio:

- Medidas y permisos otorgados por el MAG y el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para controlar plantas procesadoras.
- Los requisitos que deben cumplir las plantas para obtener los permisos que prescribe esta ley están contenidos en las Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios, tanto la establecida para fabricas de alimentos procesados como para plantas artesanales de lácteos. Ambas fueron adoptadas mediante Acuerdo Ejecutivo No 216 en el ramo de Salud Pública y Asistencia Social el 28 de mayo de 2004.
- El artículo 21 de la ley establece que se prohíbe la comercialización de leche, crema y quesos provenientes de la reconstitución y recombinación de la leche en polvo.
- El artículo 22 dispone que se prohíbe la importación de leche y productos lácteos que no cumplan con los requisitos que establece el reglamento y que a medida que las plantas lecheras del país adquieran capacidad de producción para satisfacer las necesidades de consumo de leche y productos lácteos, se dictaran las disposiciones legales para restringir las importaciones de los mismos.

IV. Descripción de la normativa

■ Código de Salud:

➤ Se exige de pasteurización al productor de leche que procese un volumen menor a 2,000 botellas al día. Se sustituye dicha obligación por requisitos de control sanitarios.

➤ Dichos requisitos sanitarios se establecen en el artículo 89 y son los siguientes:

- 1) Que se registren como procesadores artesanales en la Dirección General de Salud del MSPAS, quien supervisará la producción higiénica de la leche en los establecimientos de obtención, acopio, procesamiento y comercialización de la leche y sus derivados;
- 2) Que la leche utilizada provenga de hatos libres de Brucelosis y Tuberculosis, o que participen en los programas sanitarios que ejecuta el MAG;
- 3) Que la leche provenga de hatos donde se practique un ordeño higiénico a las vacas, y que las personas involucradas en el ordeño mantengan sus boletos sanitarios actualizados; y,
- 4) Que para procesar la leche utilicen equipos y utensilios de fácil limpieza, y demás materiales que permita obtener productos de buena calidad higiénica.

IV. Descripción de la normativa

▪ Ley de Sanidad Vegetal y Animal:

- Prevención de enfermedades del hato ganadero y controles sanitarios.
- Con base a esta ley se emitió el Reglamento para la Elaboración de Normas que Contengan Medidas Fitosanitarias y Zoonosanitarias Conforme a la Ley De Sanidad Vegetal y Animal
- En este reglamento el Art. 2 letra c) le da la facultad al MAG de dictar las normas necesarias para proteger la vida y la salud de las personas de los riesgos de enfermedades propagadas por animales, vegetales o productos de ellos derivados, o de la entrada, radicación o propagación de plagas. El procedimiento administrativo que se sigue para la elaboración de dichas normas se encuentra descrito en el Art. 35 del reglamento.
- En el caso de la leche se oficializó la NSO ZOO 001 98, que regula la importación de leche y derivados. Establece principalmente especificaciones técnicas que debe cumplir la leche pasteurizada y demás productos lácteos que se importan, normas de etiquetado, entre otros aspectos.
- En esta norma, el Art. 27 prohíbe la importación de leche que sean elaborados a partir de leche en polvo reconstituida.
- El Art. 30 de la misma establece que toda la leche que entre al territorio nacional debe tener una certificación de cumplir con lo dispuesto en el Art. 28 (haber sido pasteurizada), por tanto, no puede entrar materia prima en estado crudo.

IV. Descripción de la normativa

▪CAFTA-DR:

- Tratamiento de productos como bienes sensibles.
- Período de desgravación no lineal de 20 años. Arancel base del 15%.
- Leche pasteurizada: contingentes de 10 TM., aumentando de manera gradual hasta 24 TM.
- Leche en polvo: contingente de 300 TM., aumentando de manera gradual hasta las 722 TM.
- Mediante Acuerdo Ejecutivo del 30 de enero del 2006, en el ramo de Economía y de Agricultura y Ganadería se emitieron las Regulaciones para la Administración de Contingentes Arancelarios de Productos Lácteos dentro del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica, República Dominicana y Estados Unidos.
- Estas son flexibles, reparten las cuotas a importadores dentro de los contingentes respectivos de la siguiente manera: 50% históricos y 50% nuevos.
- Establecen que para pasar a la categoría de importador histórico debe generarse un record de importación de dos años dentro de los contingentes asignados a nuevos importadores.

IV. Descripción de la normativa

▪ **Protocolo al Tratado General de Integración Económica Centroamericana (Protocolo de Guatemala):**

- Con base al Art. 38 del referido instrumento, el Consejo de Ministros de Integración Económica tiene la facultad de aprobar los actos administrativos que requieran el funcionamiento del Régimen Arancelario y Aduanero Centroamericano.
- La Resolución 180-2006 (COMIECO XXXVIII) establece los aranceles para leche fluida y en polvo en la región Centroamericana.
- Los aranceles dentro de la región son 0% y para terceros países del 15% y 20% en la leche en polvo, y del 40% para la leche pasteurizada.

V. Mercados relevantes: sustituibilidad de la demanda de leche cruda

- **Sustituibilidad de la demanda de leche cruda:**
 - Características de la leche cruda:
 - Producto extraído de la glándula mamaria de la vaca.
 - Contiene un grado alto de bacterias que pueden ser dañinas a la salud.
 - Es necesario realizar procesos industriales para que sea apta al consumo humano, mediante la pasteurización.
 - Por tanto, es una materia prima para la elaboración, tanto de la leche pasteurizada como en polvo.

V. Mercados relevantes: sustituibilidad de la demanda de leche cruda

- La leche cruda es también utilizada como materia prima para la producción de otros productos lácteos como: quesos, crema, yogurt, entre otros.
 - Los procesadores disponen únicamente de leche cruda como materia prima principal para sus procesos.
 - Por disposición normativa relacionada (Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la leche y de Regulación de su Expendio), no puede utilizarse leche en polvo para producir leche pasteurizada y otros productos como quesos y crema. A la producción de lácteos con base a leche en polvo se le llama reconstitución.
 - Por los motivos anteriores, la leche cruda no tiene sustitutos para sus demandantes.

V. Mercados relevantes: sustituibilidad de la demanda de leche pasteurizada y en polvo

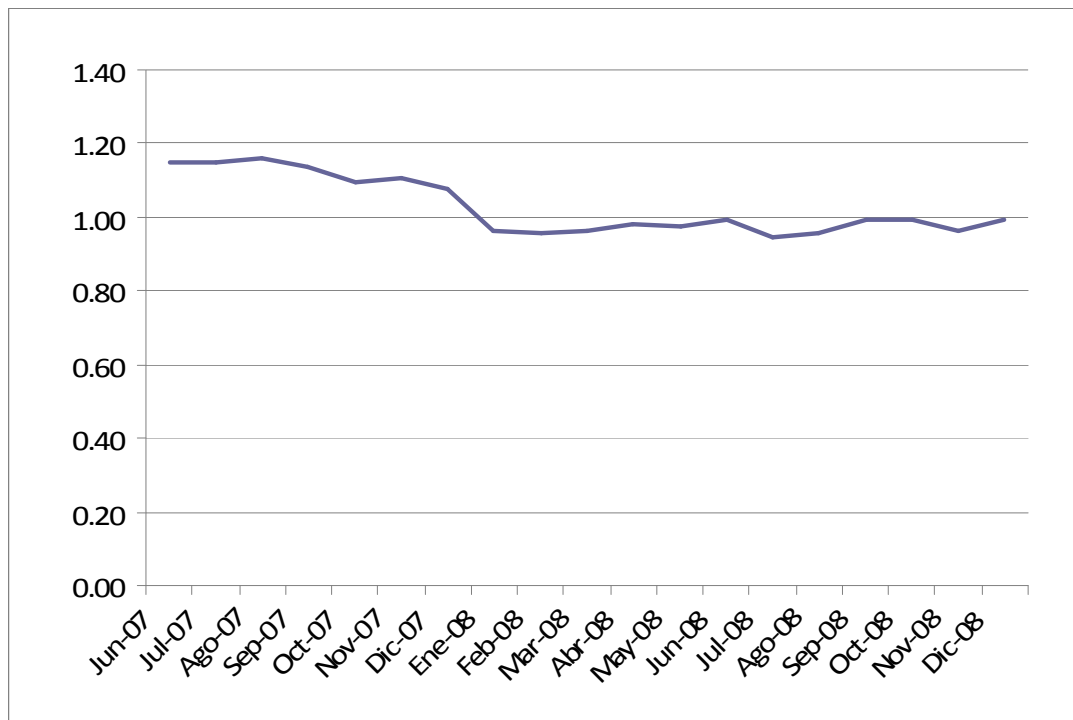
▪ Características de leche pasteurizada y en polvo:

- La leche pasteurizada se fabrica mediante el proceso de calentamiento denominado pasteurización. Este proceso asegura la total destrucción de bacterias.
- La leche en polvo se elabora a partir de un proceso industrial de evaporación o eliminación del agua de los componentes sólidos de la leche pasteurizada.
- Debe aclararse que en este mercado no se analizan las leches con contenidos nutricionales especiales, como las leches para lactantes o personas de la tercera edad, ya que las mismas al no tener sustitutos cercanos, podrían constituir un mercado relevante en sí mismas.
- Existen evidencias empíricas que indican que en el proceso de elaboración de la leche en polvo, los cambios en las propiedades nutricionales del producto no son significativos, por tanto son una fuente de nutrición equivalente.
- La leche es un alimento esencial incluido en el patrón de consumo; sexto alimento en importancia en consumo de acuerdo al Índice de Precios al Consumidor y está incluido dentro de canasta básica alimentaria rural y urbana.
- Beneficios nutricionales del producto: rico en proteínas, vitaminas, calcio, entre otros.

V. Mercados relevantes: sustituibilidad de la demanda de leche pasteurizada y en polvo

Gráfico N° 1

Relación de precios de leche pasteurizada y en polvo (jun. 2007 – dic. 2008)



- La relación de precios entre leche pasteurizada y en polvo demuestra que los precios han tendido a igualarse.

- Puntos en gráfica a un nivel de 1.0 significan precios iguales.

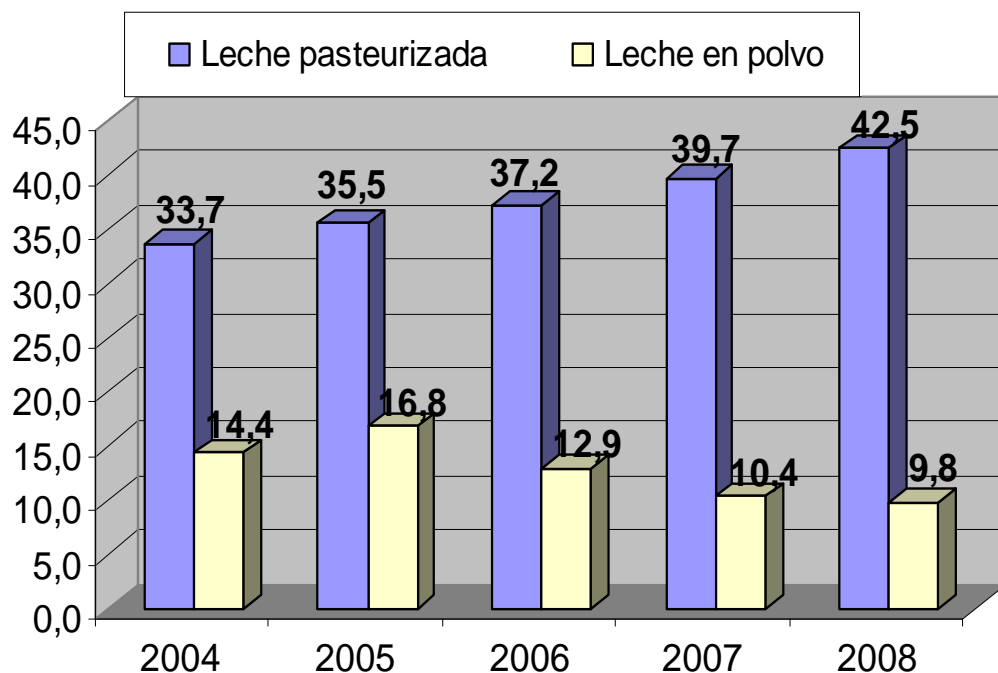
- Puntos mayores a 1.0 significan precios de leche pasteurizada mayores que leche en polvo. jun. 07 = 1.15 puntos, dic. 08 = 0.99.

Fuente: Elaboración propia con base a información del MAG.

V. Mercados relevantes: sustituibilidad de la demanda de leche pasteurizada y en polvo

Gráfico N°2

Consumo de leche pasteurizada y en polvo
(En Mill. Kg.)(2004 – 2008)



Fuente: Elaboración propia con base a información de agentes económicos y Banco Central de Reserva.

▪ Asimismo, en el mercado se observa una tendencia a la disminución en el consumo de leche en polvo y a aumento en la leche pasteurizada en el período 2004 – 2008.

▪ El consumo de leche pasteurizada ha aumentado en 5 años (2004 – 2008) en un 26.0%.

▪ El consumo de leche en polvo ha disminuido en 5 años (2004 – 2008) en un 31.8%.

▪ Básicamente, este comportamiento ocurre en el mismo período en el que los precios tienden a acercarse.

V. Mercados relevantes: sustituibilidad de la demanda de leche pasteurizada y en polvo

■ Conclusiones:

- Los productos se consideran sustitutos en razón que el consumidor pueda elegir uno u otro con base a sus precios similares, características y preferencias en su consumo.
- La leche pasteurizada y en polvo han resultado ser productos sustitutos:
 - ✓ Aunque sus presentaciones son diferentes, tienen propiedades nutricionales equivalentes.
 - ✓ Ambos productos presentan precios similares (gráfico N°1)
 - ✓ Se observa una tendencia en la disminución en consumo de leche en polvo, con su correspondiente aumento en leche pasteurizada (gráfico N°2), en el período 2004-2008, que coincide con el acercamiento en los precios.
- Por otra parte, al evaluar si la leche puede ser sustituida por otro producto distinto en la demanda del consumidor, se considera que la leche pasteurizada o en polvo no pueden ser sustituidos por otros bienes, ya que se considera un alimento con características nutricionales únicas y es básico para la dieta alimenticia.

V. Mercados relevantes de productos y geográfico

- **De producto:**
 - Leche cruda.

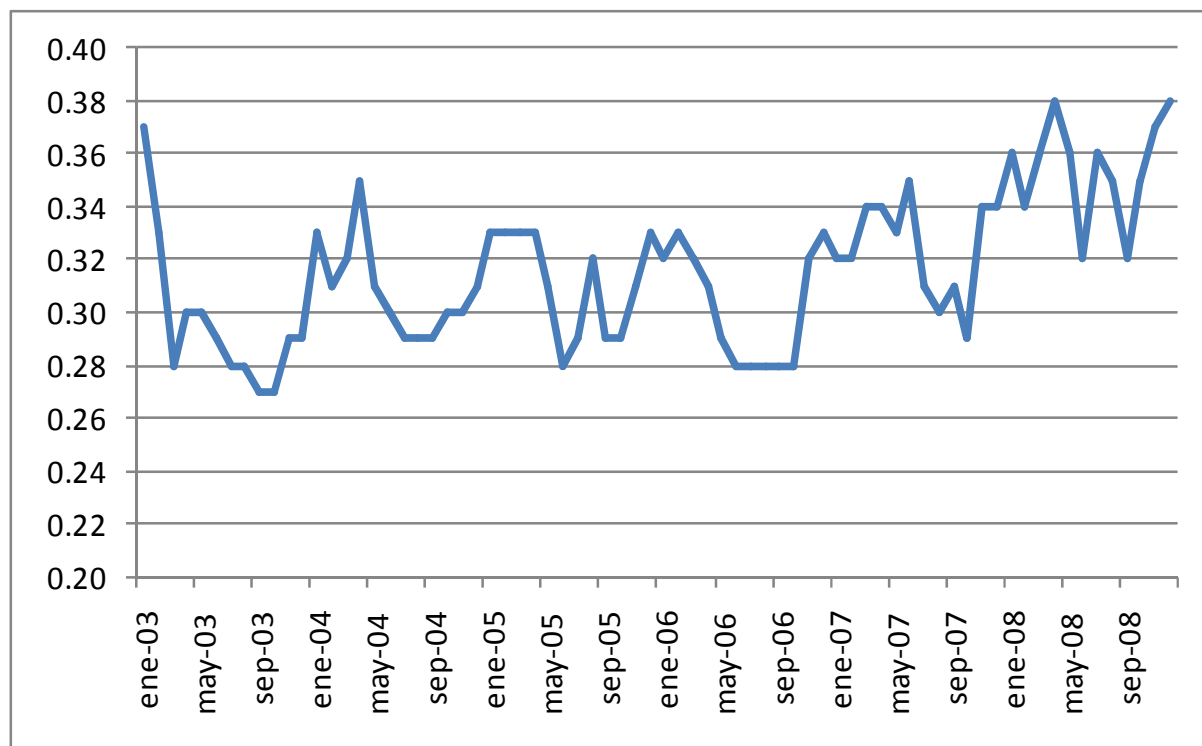
 - Leche pasteurizada y en polvo.

- **Geográfico:**
 - Leche cruda es nacional.
 - Industriales tienen sistema de compras y recolección en las ganaderías que les permite realizar sus compras de manera rentable en cualquier parte del territorio nacional.

 - Leche pasteurizada y en polvo es nacional.
 - Demanda es ejercida por el consumidor final en el territorio nacional.

VI. Evolución de precios y márgenes: precios de leche cruda

Gráfico N°3
Precio promedio de leche cruda
(US\$/por botella) (ene. 2003- dic. 2008)



Fuente: MAG.

- Precio promedio anual en dos años (2007- 2008), se ha incrementado en \$0.05 por botella, de \$0.30 – \$0.35 (equivalente a un 17%).

VI. Evolución de precios y márgenes: precios de leche en polvo

Gráfico N°4
(US\$ Kg.) (ene. 2004 – jul. 2006)

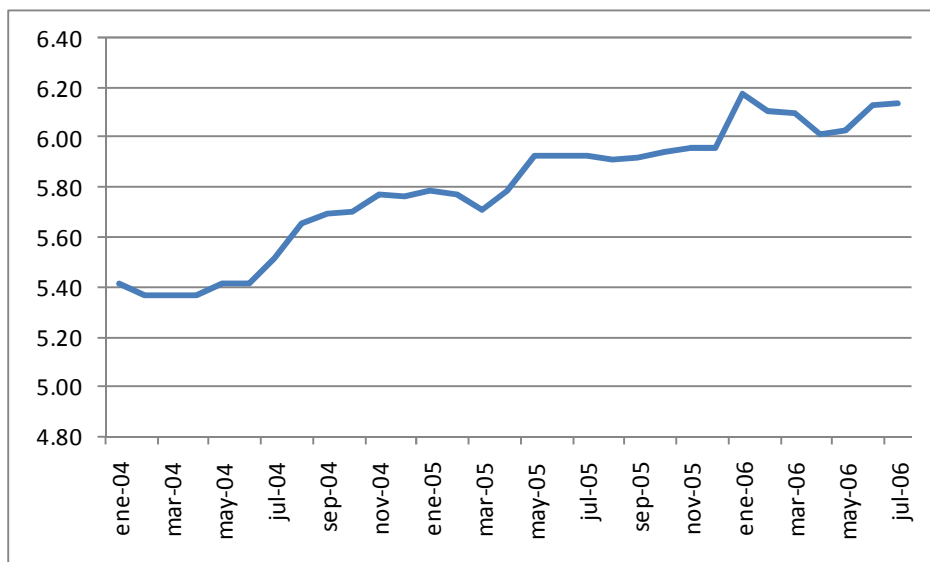
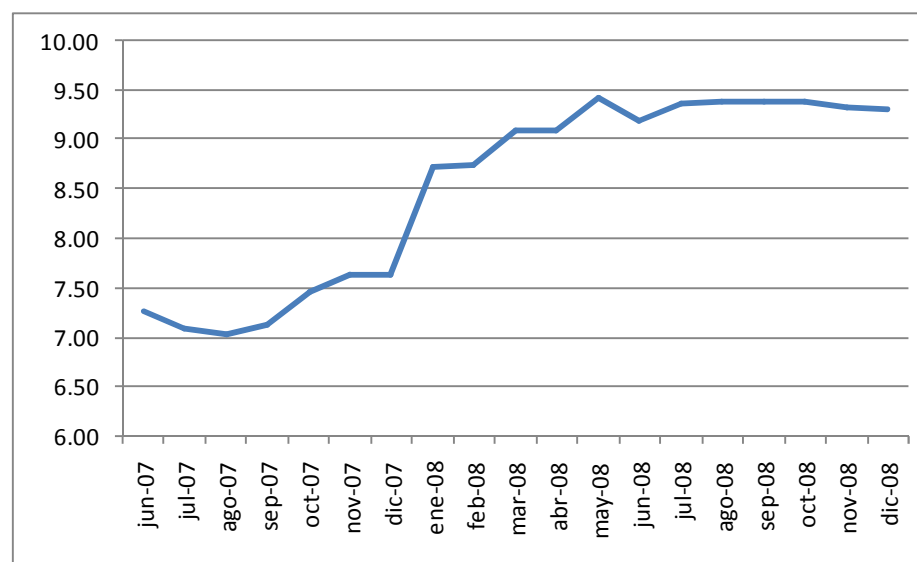


Gráfico N°5
(US\$ Kg.) (jun. 2007 – dic. 2008)

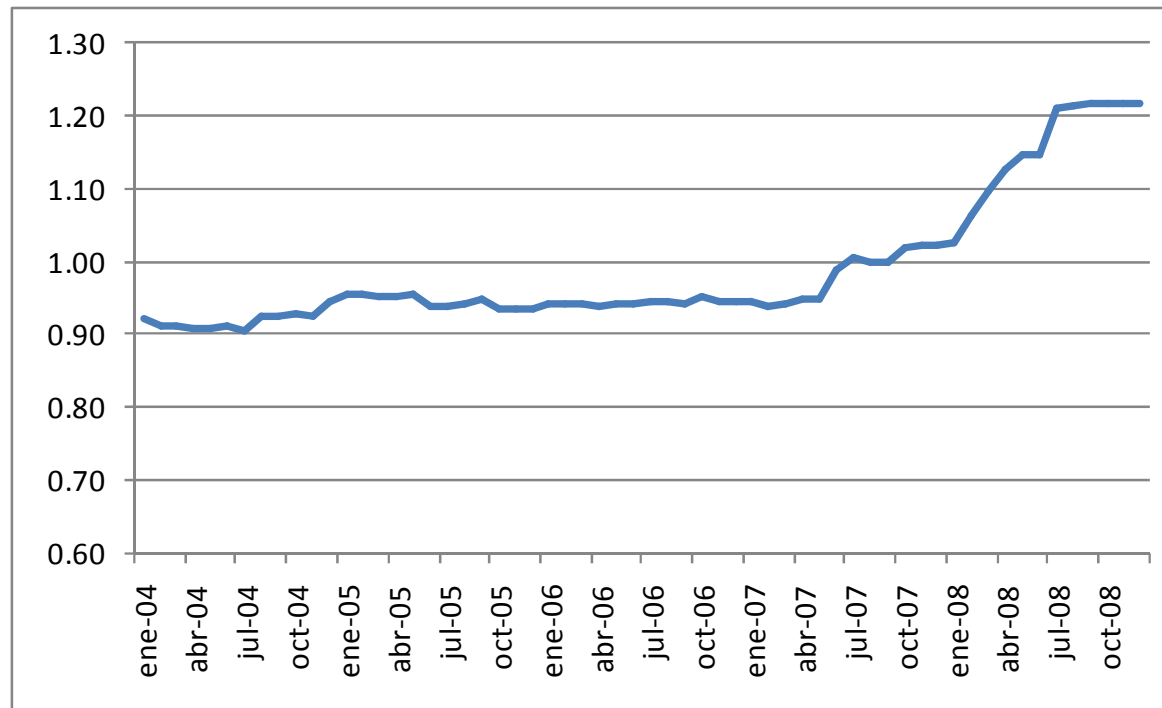


Fuente: Elaboración propia con base a información del MAG.

- Incremento de ene/2004 a julio/2006 del 13.5%, desde \$5.41 a \$6.14 por Kg.
- Incremento de dic/2007 a dic/2008 del 22%, desde \$7.64 a \$9.51 por Kg. Se estabilizaron a partir de segundo semestre del 2008.

VI. Evolución de precios y márgenes: precios de leche pasteurizada

Gráfico N°6
(US\$/litro) (ene. 2004- dic. 2008)



Fuente: Elaboración propia con base a información del MAG.

- Tienen un alza desde enero/2007 a diciembre/2008, de \$0.94 a \$1.22 (29.8%).
- Precios de leche en polvo se estabilizaron en el segundo semestre de 2008, mientras que precios de leche pasteurizada continuaron en aumento.

VI. Evolución de precios y márgenes: margen mayorista importador/distribuidor leche en polvo

Cuadro N° 1
Margen mayorista/importador de leche en polvo
(US\$ por Kilo y porcentajes) (2004- 2008)

AÑO	Precio de Importación	Precio al Mayorista	Diferencia en precios	MARGEN
2004	2.71	4.75	2.04	75.28%
2005	2.09	5.05	2.96	141.63%
2006	2.97	5.08	2.11	71.04%
2007	3.57	5.83	2.26	63.31%
2008	4.70	8.29	3.59	76.38%

Fuente: Elaboración propia con base a información del Ministerio de Hacienda y agentes económicos.

- El margen cayó en 2007 a 63.3%, y aumentó nuevamente hasta 76% en año 2008.
- De 2007 a 2008, el incremento en precio de importación fue del 73%, mientras que el precio al mayorista aumentó en un 74%.

VI. Evolución de precios y márgenes: margen mayorista de la industria de leche pasteurizada

Cuadro N°2
Margen mayorista de la industria
(US\$ por botella y porcentajes) (2003- 2008)

AÑO	Precio al productor	Precio al mayorista	Diferencia en precios	MARGEN
2003	0.31	0.50	0.19	62.88%
2004	0.31	0.52	0.20	64.67%
2005	0.31	0.52	0.21	65.43%
2006	0.33	0.53	0.20	61.75%
2007	0.33	0.57	0.24	73.17%
2008	0.38	0.68	0.30	79.66%

Fuente: Elaboración propia en base a información de agentes económicos.

- En cinco años, el margen se ha incrementado desde 63% a 80%, aproximadamente.
- Precio al productor ha aumentado en un 22%, contra un 36% de incremento en el precio mayorista.

VI. Evolución de precios y márgenes: margen minorista (supermercado) leche en polvo

Cuadro N° 3
Margen minorista (supermercado) leche en polvo
(U\$ por Kilo y porcentajes) (2004- 2008)

AÑO	Precio minorista	Precio consumidor	Diferencia en precios	MARGEN
2004	4,75	5,59	0,84	17,65%
2005	5,05	6,00	0,95	18,86%
2006	5,08	n. d.		n. d.
2007	5,83	n. d.		n. d.
2008	8,29	9,36	1,08	12,97%

Fuente: Elaboración propia en base a información de agentes económicos y MAG.

- En cuatro años (2004- 2008), el margen ha caído, de 17.7% a 13.0%.
- Precios minoristas se han incrementado en un 74.6% mientras al consumidor final en 67.6%.

VI. Evolución de precios y márgenes: margen minorista (supermercado) de leche pasteurizada

Cuadro N° 4
Margen minorista (supermercado) de leche pasteurizada
(U\$ por botella y porcentajes) (2004- 2008)

AÑO	Precio minorista	Precio consumidor	Diferencia en precios	MARGEN
2004	0,72	0,91	0,19	27,03%
2005	0,72	0,94	0,22	30,71%
2006	0,74	0,91	0,17	22,76%
2007	0,74	0,94	0,20	26,36%
2008	0,84	1,09	0,25	29,45%

Fuente: Elaboración propia en base a información de agentes económicos.

- Margen ha aumentado en cuatro años (2004- 2008) del 27.0% al 29.5%.
- Precios al consumidor han aumentado en 19.8%, mientras que precios al minorista en un 15%.

VII. Indicadores de concentración: oferta de leche cruda

■ Leche cruda:

- Existe una producción atomizada, que significa la existencia de una gran existencia de gran cantidad de productores, alrededor de 67,000.
- Adicionalmente, la mayoría de los productores son pequeños ganaderos informales.
- Esta información indica un bajo nivel de concentración en la oferta de leche cruda.

VII. Indicadores de concentración: demanda de leche cruda

Cuadro N°5

HHI de demanda de leche cruda
(porcentajes) (2004 – 2008)

AÑOS	HHI
2004	52,66
2005	44,16
2006	36,74
2007	38,48
2008	36,07

Fuente: Información proporcionada por agentes económicos y MINEC/CAMAGRO.

- Es de relevancia evaluarla para verificar existencia de poder de demanda de compradores.
- La demanda es desconcentrada.
- Valores de HHI sumamente bajos, por existencia de demanda atomizada en 645 procesadores.
- 6 plantas industriales demandan 13% del total de leche cruda.
- Bajo poder de demanda en establecimiento de precios de leche cruda por parte de industriales. Precios de compra se establecen con base a criterios diferenciados.

VII. Indicadores de concentración: oferta de leche pasteurizada y en polvo

Cuadro N°6 - Indicadores de concentración de productores e importadores de leche pasteurizada y en polvo (2004 – 2008)

AÑOS	HHI	INDICE DE DOMINANCIA
2004	1.350	2.235
2005	2.018	5.548
2006	2.114	4.633
2007	2.224	4.277
2008	2.086	3.829

Fuente: Elaboración propia con base a Información de agentes económicos y Ministerio de Hacienda.

32

VII. Indicadores de concentración: oferta de leche pasteurizada

- En el mercado de la leche pasteurizada y en polvo se evaluó el nivel de concentración de su oferta (producción e importación), por pertenecer a un mismo mercado relevante.
- Para el 2008, las mayores participaciones de mercado de los tres agentes económicos de mayor tamaño suman un 71.7%.
- Los niveles son altamente concentrados a partir del 2005, principalmente por la concentración realizada por dos de los principales agentes económicos de ese año, y aumentó en participaciones de otros agentes importantes.
- Por su parte, la demanda de leche pasteurizada y en polvo, al ser ejercida por el consumidor final, es totalmente desconcentrada.

VIII. Principales barreras a la entrada

▪ Aspectos teóricos:

- Una barrera a la entrada es cualquier factor que previene o desincentiva la entrada de nuevos participantes en un mercado determinado en forma efectiva y posibilita el ejercicio de poder de mercado.
- Por lo tanto, la presencia de barreras a la entrada determina las condiciones en el mercado, limitando que la competencia potencial funcione como un elemento disciplinador efectivo para los agentes participantes en el mismo.
- Si los agentes que ya participan en un mercado perciben una amenaza efectiva de competencia potencial, tendrán una mayor dificultad para realizar acciones restrictivas de la competencia, lo cual no ocurre cuando la amenaza efectiva no es posible debido a la presencia de barreras a la entrada.

VIII. Principales barreras a la entrada

▪ Aspectos teóricos:

- Entre las principales barreras a la entrada están los dos tipos siguientes: las estructurales y las de tipo económico-comercial.
- Las estructurales, incluyen, entre otras, barreras regulatorias (licencias, permisos, disposiciones legales, etc.) que suelen favorecer a las empresas incumbentes o ya establecidas en un mercado.
- Las de tipo económico-comercial consisten en reacciones por parte de los agentes económicos que ya participan en el mercado frente a la entrada de nuevos participantes, las cuales, por ejemplo, pueden llegar a incrementar los costos o tiempos de entrada a los potenciales rivales.

VIII. Principales barreras a la entrada

▪ Leche cruda:

➤ Estructurales

- Restricción en importación de leche cruda (NSO ZOO 001 98).

➤ De tipo económico-comercial

- Producción atomizada, gran cantidad de productores, en su mayoría pequeños.
- Inversión no es alta para ingresar al mercado.

VIII. Principales barreras a la entrada

▪ Leche pasteurizada y en polvo:

➤ Estructurales

- Prohibición de producción de leche pasteurizada a partir de la reconstitución de leche en polvo, limita competencia. (Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio- NSO ZOO 001 98 Regulación de la importación de leche y derivados).
- Prohibición de importación de leche cruda puede restringir producción en períodos de escasez de materias primas. (NSO ZOO 001 98).
- Falta de control en plantas con producción de hasta 2,000 botellas diarias; por tanto, no se compite en igualdad de condiciones.

➤ De tipo económico-comercial

- Plantas productoras locales de leche pasteurizada con marcas posicionadas, algunas con más de 50 años.
- Importadores/distribuidores tienen relaciones comerciales de distribución nacional de marcas relevantes a nivel mundial o regional.

IX. Principales actividades de integración horizontal

▪ Mercado relevante de leche cruda:

- En el mercado de leche cruda, dada la gran cantidad de productores existentes y el tamaño de los mismos, la posibilidad de integración horizontal entre competidores es muy baja.
- Asimismo, en este tipo de mercados, con características atomizadas y de baja organización industrial, las integraciones horizontales que puedan darse en su mayoría carecen de relevancia, debido a la poca incidencia de los competidores individuales en las condiciones del mercado.

▪ Mercado relevante de leche pasteurizada y en polvo:

- En el mercado de leche pasteurizada y en polvo, la principal actividad de integración horizontal se llevó a cabo mediante la fusión de dos de los agentes económicos más importantes del mercado, siendo el agente de mayor tamaño la sociedad absorbente.

X. Principales hallazgos

▪ A) Mercado relevante de leche cruda

1. En El Salvador, se prohíbe la importación de leche cruda al territorio nacional (Arts. 28 y 30 de la NSO ZOO 001 98). La normativa afecta al mercado tanto del lado de la oferta como de la demanda.
 - ❖ Afecta al sector industrial, ya que puede generar períodos de escasez de materia prima de calidad. Por ejemplo, por resultado de incrementos de precios de las materias primas (maíz y soya), y éstos no pueden ser absorbidos por los productores, se provee de raciones de alimentación no óptima al ganado productor de leche, lo cual ocasiona una disminución en su rendimiento y, por tanto, una reducción en su producción.
 - ❖ La anterior prohibición afecta asimismo al consumidor, que ante una disminución de costos de la materia prima podría recibir una reducción del precio del producto final, ya que la leche cruda constituye el principal componente del costo para la fabricación de la leche pasteurizada.

X. Principales hallazgos

▪ B) Mercado relevante de leche pasteurizada y en polvo

1. El Código de Salud, en el Art. 89, impone la obligación de pasteurizar toda la leche que se procesa, pero permite que las plantas que procesan menos de 2,000 botellas diarias de leche cruda estén exentas de dicha obligación, debiendo cumplir con otra serie de requisitos sanitarios menos rigurosos.
2. La supervisión de los requisitos sanitarios en las plantas industriales (pasteurización) y en las artesanales (requisitos alternos a la pasteurización) es diferente. Mientras que sobre las primeras se ejerce una supervisión estricta de los mismos, en las segundas se realiza con menos rigurosidad y cobertura.

X. Principales hallazgos

3. En el Art. 21 de la Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio y en el Art. 27 de la NSO ZOO 001 98, se prohíbe la importación y comercialización de leche fluida que proviene de la reconstitución de leche en polvo. Al no haber criterios técnicos y análisis de laboratorio apropiados para determinar con certeza si la leche es reconstituida, estas disposiciones pueden convertirse en una barrera para la producción local y las importaciones de leche pasteurizada. Sobre todo, si se tiene en cuenta que en la mayoría de países de Latinoamérica, en España, en el sudeste asiático y en los Estados Unidos, sí se permite la comercialización de leche fluida (pasteurizada) con base a la reconstitución de leche en polvo.
4. En la Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio, en el Art. 22 se dispone que a medida que el mercado local sea autosuficiente en lácteos (en general), se tomarán las medidas necesarias para restringir las importaciones. A la fecha, la disposición no ha sido aplicada; sin embargo, en caso de serlo puede representar una barrera a la entrada de nuevos competidores. Asimismo, esta medida podría entrar en conflicto con CAFTA-DR, para el comercio de leche pasteurizada y en polvo con Estados Unidos, puesto que se dispone de un período de transición para el comercio de leche fluida y en polvo y, una vez se cumpla el régimen, será de libre comercio.

X. Principales hallazgos

5. Se observó diferenciación de precios por marcas y un posible disciplinamiento de precios de productores locales de leche pasteurizada ante la competencia generada de importaciones de leche UHT. Esta información no es concluyente puesto que no se cuenta públicamente con una serie de precios de este tipo de leche pasteurizada.

6. Los niveles de concentración del mercado de leche pasteurizada y en polvo son altos a partir del 2005. Esta concentración pudiera tener como consecuencia un poder de mercado para el establecimiento de márgenes altos tanto para el productor local (80%) como para el importador/distribuidor (77%), ya que se ha observado que este eslabón de la cadena de valor obtiene un margen superior comparado con su principal canal minorista (supermercados, 23% en leche pasteurizada y 13% en leche en polvo).

XI. Recomendaciones

A. Al Ministro de Agricultura y Ganadería y a la Ministra de Salud Pública y Asistencia Social:

1. Promover la reforma del Art. 21 de la Ley de Fomento a la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio, en el sentido de adicionar un inciso en el cual se establezca de forma expresa que previo a detener la comercialización de los bienes (leche, quesos y crema), se realicen las inspecciones correspondientes para comprobar la existencia de una infracción a dicho precepto legal.
2. Promover la derogatoria del Art. 22 de la “Ley de Fomento de la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio”, con el fin de armonizar el ordenamiento jurídico nacional con lo dispuesto en el CAFTA-DR e impedir que su aplicación cree barreras a la entrada de potenciales competidores a través de la importación de leche pasteurizada (y sus distintas variedades) y en polvo.

XI. Recomendaciones

B. Al Ministro de Agricultura y Ganadería

1. Promover la reforma del Art. 27 de la “NSO ZOO 001 98, “Requisitos y Especificaciones Zoosanitarias para la Importación de la Leche y Derivados” en el sentido de adicionar un inciso en el que se establezca de forma expresa que previo a detener las importaciones de leche fluida se realicen las inspecciones correspondientes por el MAG, a fin de comprobar la existencia de una infracción a dicho precepto legal.
2. Evaluar el mecanismo de protección a los productores de leche cruda, establecido en los Arts. 28 y 30 de la NSO ZOO 001 98, tomando en cuenta los efectos que puede tener la apertura de dicho mercado sobre el precio al consumidor, y como resultado, tomar las medidas que se consideren pertinentes.

XI. Recomendaciones

- B. Al Ministro de Agricultura y Ganadería (no se especificó en resolución de recomendaciones; sí se encuentra en los resultados del estudio):**
1. A fin de analizar precios por marcas y aumentar la transparencia en el mercado, resulta importante que se incluya en el monitoreo de precios que actualmente realiza el MAG, a la leche pasteurizada de larga vida (UHT), dada la creciente importancia que presenta su importación y producción nacional en los últimos años.

XI. Recomendaciones

C. A la Ministra de Salud Pública y Asistencia Social

Fortalecer los mecanismos de control de los requisitos sanitarios exigidos en el Código de Salud a las plantas que procesan menos de 2,000 botellas de leche diarias. Lo anterior, con el objeto de promover la competencia bajo condiciones no discriminatorias entre los diferentes productores.